

使い方を学習し、各家庭の使用スタイルにあわせて時節ごとのメニューを提案する業界初「AIパネル」※1

ウォーターオープン「ヘルシオ」 2機種を発売



シャープは、AIoTクラウドサービス「COCORO KITCHEN」が調理履歴を学習することで、各家庭の使用スタイルにあわせて季節や時間帯ごとのメニューを画面上に提案する業界初「AIパネル」を新搭載し、使うほどに人に寄り添って進化するウォーターオープン「ヘルシオ」<AX-XA10>など2機種を発売します。

「AIパネル」が季節や時間帯ごとに、使用頻度の高い機能「いつものメニュー」と、家族の嗜好にあわせた「おすすめメニュー」を表示します。さらに、上下2段で主菜と温野菜などの副菜が同時調理できる新「まかせて調理」や、好きな食材などを入れるだけで分量を気にせず簡単に調理できる「らくチン1品」機能を新搭載。ご家庭で食事を作る機会が増えた昨今、当社は、ヘルシオのAIと自動調理により家事負担を軽減し、「おいしい健康おうちごはん」を応援します。

品名	愛称	形名	総庫内容量	COCORO KITCHEN	希望小売価格	発売日	月産台数
ウォーターオープン	ヘルシオ	AX-XA10 レッド系/ブラック系	30L	○	オープン	2020年 6月18日	シリーズ 計4,000台
		AX-X10 ブラック系/ホワイト系	30L	—			

■ 主な特長

1. 使い方を学習し、各家庭の使用スタイルにあわせて季節や時間帯ごとのメニューを提案する業界初「AIパネル」<XA10>
2. 上下2段で主菜と副菜を同時に調理できる新「まかせて調理」
3. 食材や分量をお好みで、煮物やカレー、パスタなどを最適な仕上がりに調理する自動レンジ調理新機能「らくチン1品」

※1 <AX-XA10>。国内家庭用100Vオープンレンジにおいて。クラウド上で調理履歴を学習した内容をもとに、調理機器側の表示を変えることが可能。当社調べ。2020年6月2日現在、2020年6月18日発売予定。

- ヘルシオロゴおよびヘルシオ、HEALSIO は、シャープ株式会社の商標です。
- 「AIoT」は、AI（人工知能）とIoT（モノのインターネット化）を組み合わせ、あらゆるものをクラウドの人工知能とつなぎ、人に寄り添う存在に変えていくビジョンです。「AIoT」はシャープ株式会社の登録商標です。
- クラウドサービス「COCORO KITCHEN」やAIパネル、音声対話機能のご利用には、無線LAN接続が必要です。
- 本製品の音声合成ソフトウェアには、HOYA株式会社 MD部門ReadSpeaker SBUの「VoiceText」を使用しています。「VoiceText」は、Voiceware社の登録商標です。
- ヘルシオの表示内容および発話内容は説明用のものであり、実際とは異なる場合があります。

【 ホームページ 】 <https://corporate.jp.sharp/> (画像ダウンロード <https://corporate.jp.sharp/press/>)

【 本 社 】 〒590-8522 大阪府堺市堺区匠町1番地

【 お問い合わせ先 】 お 客 様：お客様ご相談窓口 ☎ 0120-078-178

■ 主な特長

1. 使い方を学習し、各家庭の使用スタイルにあわせて季節や時間帯ごとのメニューを提案する 業界初「AIパネル」＜XA10＞

AIoTクラウドサービス「COCORO KITCHEN」により、使うほどに表示内容が進化する「AIパネル」を新搭載。各家庭の調理履歴などをクラウドで学習し、季節や時間帯によって、そのご家庭にあわせた「いつものメニュー」と「おすすめメニュー」を表示します。

■いつものメニュー

朝・昼・夜と時間帯にあわせて、各家庭のよく使う機能とよく作るメニューを提案します。例えば、いつも朝食にパンを食べる家庭では、「トースト」や「焼きたてパンあたため（フランスパン）」のメニューを表示します。

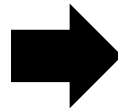


■おすすめメニュー

各家庭の調理履歴を加味し、季節や時間帯に応じたおすすめメニューを提案します。例えば、魚料理をよく作るご家庭では、旬の情報から「ぶりの塩焼き&小松菜のサッと煮」などのメニューが、鶏肉料理をよく作るご家庭では「鶏肉のBBQソースグリル&焼き野菜」などがおすすめメニューとして表示されます。

2. 上下2段で主菜と副菜を同時に調理できる新「まかせて調理」

分量や温度帯（常温・冷蔵・冷凍）を気にせず、好みの食材を角皿にのせて調理方法を選ぶだけの便利な自動調理機能「まかせて調理」がさらに進化。従来の2段調理では上段で主菜・副菜の調理、下段でお惣菜などの温めができましたが、当機では、下段での調理も可能となりました。上段で肉や魚などのメインのお料理を調理しながら、下段で温野菜やゆで卵などの副菜を作ることができます。一度に複数のメニューが調理でき、ご家庭での料理の回数や量が増えた昨今の巣ごもり生活をサポートします。



(調理目安時間20~30分)



3. 食材や分量をお好みで、煮物やカレー、パスタなどを最適な仕上がりに調理する自動レンジ調理新機能「らくチン1品」

好きな食材や調味料を組み合わせ、分量設定なしで手軽に調理ができる自動レンジ調理新機能「らくチン1品」を新搭載。食材を1~4人分の分量でボウルに入れ、「らくチン!煮物」「らくチン!カレー」など5つのカテゴリーから選んでスタートするだけ。あとはおまかせで自動調理できます。食品から発生する蒸気をセンサーが検知して仕上がりを判定するので、食材や調味料をアレンジでき、また分量が変わってもおいしく仕上がります。これにより、「まかせて調理」のできるメニューに加えて煮物やカレーなどのメニューも簡単に調理できるので、副菜などをもう1品作りたいときや、いつものメニューを簡単にアレンジしたいときにおすすめです。

<らくチン1品 メニュー例>

(記載している時間は2人分の時の調理時間です)



らくチン!ベジ
(カラフル野菜のマスタードあえ)



らくチン!煮物
(かぼちゃの煮物)



らくチン!中華
(チンジャオロースー)



らくチン!カレー
(シーフードカレー)



らくチン!パスタ
(ナポリタン)

■ 主な仕様

形名	AX-XA10	AX-X10
総庫内容量	30L (2段調理)	
まかせて調理 (下段で同時調理)	●	●
らくチン1品	●	●
8～10分メニュー	●	● ^{※2}
あぶり焼き	●	—
あぶり豊潤焼き	●	● ^{※3}
低温調理・低温蒸し野菜	●	●
無線LAN対応	● (COCORO KITCHEN連携)	—
定格消費電力	レンジ	1,460W
	オーブン	1,410W
	グリル	1,410W
レンジ定格高周波出力	1,000W ^{※4} ・600W・500W・200W相当 (出力切替)	
オーブン温度調節範囲	オープン100～250・300°C ^{※5} 発酵 (30・35・40・45°C) 蒸し物 (100°C) ソフト蒸し (65～95°C)	
本体質量	約25kg	
外形寸法 幅×奥行×高さ	490×430×420mm	
加熱室有効寸法 幅×奥行×高さ	395×305×240mm	
液晶画面	4.3型 カラータッチパネル液晶	
掲載メニュー数 (自動メニュー数)	338メニュー (自動メニュー382)	43メニュー ^{※6} (自動メニュー62 ^{※6})
付属品	ワイド角皿2枚、 ハーフ調理網 (2段重ね対応) 2枚、 取扱説明書、メニュー集	ワイド角皿2枚、 ハーフ調理網2枚、 取扱説明書、メニュー集
色調	レッド系/ブラック系	ブラック系/ホワイト系

- ^{※2} <AX-X10>では、ハーフ調理網1枚で調理できる10分メニューのみ搭載しています。
^{※3} <AX-X10>の画面では、「あぶり豊潤焼き」の名称を「こだわり火加減」と表記しています。
^{※4} 1,000Wでの連続運転時間は最大約3分です。
^{※5} 300°Cでの運転時間は約10分間です。その後自動的に250°Cに切り替わります。
^{※6} メニュー集PDF (詳細版) をダウンロードにより、追加で掲載メニュー221、自動メニュー245がご覧いただけます。

本製品に関する情報は、以下のウェブサイトでもご覧いただけます。
<https://jp.sharp/range/>